



## 2012 - ボーカノン・エステイト シャルドネ

商品番号 00138-12

米国, ノース・コースト, CA, ナパ・ヴァレーAVA,

ボーカノン・エステイト、ナパ、カリフォルニア州

色	白	スタイル	辛口	ボディ	ミディアム～フルボディ
アルコール	14.0%	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	有機栽培, シャルドネ				

### テイスティングノート

色調は緑がかった明るいレモンイエロー。香りは閉じ気味だが、熟したリンゴ、白桃、少し堅めのパイナップルなどに、トースト香、バニラが調和し、華やかさを感じる。まろやかなアタックで、厚みもあり、果実味とフレッシュな酸味とのバランスがすばらしい。レモンやライムの香りも口中で広がり、なめらかで爽快なワイン。

### ボーカノン・エステイト、ナパ、カリフォルニア州



ボーカノン・エステイトは美しいナパ・ヴァレーに位置し、サン・テミリオン家の輝かしい歴史と経験を反映しています。ド・コニック家は、サン・テミリオンで260年間もブドウを栽培しているファミリーです。ナパでの歴史は、ジャック・ド・コニックが最高のブドウ畑を探し求めてナパ・ヴァレーに来た、1978年に始まりました。彼は、ナパ・ヴァレーが上質のワインの生産地になる可能性を秘めていると確信しました。土壌、向き、気候が完璧である、91haの比類ないブドウ畑を選ぶことができました。そこで育てられるブドウは極めて上質です。

自然の恩恵と、熟達したボルドー風ワイン生産者の知識豊富な手によって、ワインは、ボルドーのバランスとエレガントさをも具えた、カリフォルニアの濃縮された果実味を表現しています。新しいカベルネ・ソーヴィニヨンのブドウが追加されたのに伴い、これらのブドウ畑は、近年一層良くなりました。ナパ・ヴァレーにおいて、最近開発されたボルドータイプは、クローン337です。クローン4は、著名なボーリュー・ヴィンヤード・ワインから開発された、カリフォルニアクラシックです。この経歴故、これらのブドウ畑は、ナパ・ヴァレー中のブドウ栽培家たちの羨望的的です。



ワイン生産者であるルイ・ド・コニックは、一族に伝わるワイン造りを維持しています。サン・テミリオンで18歳から修業し、ナパ・ヴァレーで父親ジャックのエステイトに参画しました。彼のワインは、フィネス、複雑な構造、口に含むとナパ・ヴァレーの果実の甘美な風味を表現します。全ての優れたワイン生産者のように、ルイは、完熟した果実と“テロワール”のありのままの特徴を強調することを得意としています。ワインは、9～24ヶ月間、厳選されたフランスとアメリカのオーク樽で丁寧に熟成されます。若い時でも濃縮された、豊かな風味があり、バランスが良いのですが、ワインは熟成するにつれてさらに良くなります。このエステイトには次のブドウ園が含まれています。

**The Longwood Ranch** (ロングウッド・ランチ) 新しいブドウ園を囲んでいる最も南に位置するブドウ畑は、穏やかな丘陵の等高線があり、石質ローム層と砂質土の土壌で、独特の微気候を持っています。

**The Oakville Vineyard** (オークヴィル・ヴィンヤード) ナパ・ヴァレーにおけるメルローにとって最も優れた地区にあります。砂利が混ざった粘土土壌が、低い収穫高で濃縮された高品質のブドウを实らせませす。

**The St. Helena Vineyard** (セント・ヘレナ・ヴィンヤード) シャルドネにとって、最も優れた良い地域です。ここは土壌は礫質のローム層と岩群が露出しています。ナパ・ヴァレーの最良なブドウ畑の一つです。